



Ein Turm voller Inseln

geht bargeldlos in die Zukunft

Thematische Angebotsinseln locken täglich über 1.000 Gäste ins öffentlich zugängliche Lunch-Restaurant des Frankfurter Bürohochhauses OpernTurm. Ein bargeldloses Zahlungssystem sorgt für einen reibungslosen Abrechnungsablauf innerhalb des SB-Systems.

Die Wiesbadener Consortium Gastronomie betreibt seit Januar 2010 im Frankfurter Bürohochhaus Opern-Turm ein hochkarätiges, auch öffentlich zugängliches Betriebsrestaurant mit Selbstbe-

dienung. Im OpernTurm Lunch-Restaurant wird eine kreative Frischküche gepflegt, die sich an Frische, Genuss und Tradition sowie Gesundheit und Natur orientiert. Mit ausgeprägtem Gastgeber-Verständnis unterhält

das Cateringunternehmen 26 Einrichtungen der Betriebsgastronomie im Rhein-Main-Gebiet. „Den Auftrag für die Gesamtplanung zum Betreiben des OpernTurm-Restaurants bekamen wir 2007 von unserem langjährigen Kunden und dortigem Hauptmieter“, sagt das Mitglied der dreiköpfigen Geschäftsführung Rolf Laudenbach. Die Kapazität wurde auf täglich 1.400 Essen ausgelegt. Derzeit zählt man 1.100 bis 1.200 Gäste pro Tag im Frühstücks- und Mittagsgeschäft sowie der Espresso-Bar.

Die erste Entscheidung trifft der Gast bereits bei Erreichen der OpernTurm-Restaurant-

ebene im 1. OG: Zwei Willkommensschilder informieren ihn darüber, dass er linksseitig zu den Angebotsinseln der Themen „Traditionell“, das sind Zubereitungen der kreativen deutschen Küche, und „Asia“ sowie zur Kaffeebar gelangt. 196 Sitzplätze sind hier zugeordnet. 214 weitere finden sich rechtsseitig bei den thematischen Angebotsinseln „Gesund & Natur“, hinter der sich vegetarische Zubereitungen verbergen, „Mediterran“ mit geläufigen Zubereitungen Südeuropas und „Grüne Welt“ mit allem Grünen vom Salat bis zum Gemüse. Insgesamt verfügt das Lunch-Restaurant über 410 Sitzplätze auf einer Gesamtfläche von 800 m². Es ist werktags von 11.30 bis 14 Uhr geöffnet, während an der Espresso-Bar bereits ab 8 Uhr frische Kaffeespezialitäten und knusprige Frühstückssnacks zu genießen sind.

Pro Themenbereich wird täglich wechselnd ein Gericht angeboten – nur „Traditionell“ bietet zwei Varianten. Die Preisspanne reicht bei externen Gästen von 5,60 bis 9,80 €, bei internen von 2,90 bis 6,50 €, offeriert plus Dessert und kleinem Salat. Für Suppenfans gibt es auch frisch gekochte Tagesuppen. Die „Pâtisserie“ bietet kleine Brötchen für 1,20 € bzw. intern für 0,70 € oder große für 2,30 € bzw. 1,30 €. Der Durchschnittsbetrag externer Gäste beim Frühstück liegt bei 5,60 € und beim Lunch bei 8,30 €.



Zum Automaten-Portfolio von GiroWeb zählen EC- bzw. Bar-Aufwerter, Gastkartenautomaten und Menüvorbestellautomaten (v. l.).

Langjähriger Partner

Die interne oder externe Preisgruppe ist auf einem entsprechenden Chip der Restaurantkarte hinterlegt. Für eine bargeldlose Zahlung mit System sorgt die ganzheitliche Lösung von GiroWeb, dem Nachfolgeunternehmen von GiroVend Magstadt. Die Consortium Gastronomie hat jahrelang gute Dienstleistungserfahrungen mit dem Anbieter und Spezialisten von Abrechnungs- und Kassensystemen gesammelt und ließ auch den OpernTurm von ihm ausstatten. Dabei kommt das GiroWeb-System zum Einsatz, ebenso wie in den drei größten Betriebsrestaurants des Caterers im Rhein-Main-Gebiet. In Frankfurt/M. rechnet der Gast im öffentlich zugänglichen Betriebsrestaurant zweier Banken, dem Junghof Plaza, innerhalb der Standard Free Flow-Anlage durch eine berührungslose Chipkarte GiroWeb selbst ab. Auch im Frankfurter Herriott's, einem öffentlich zugänglichen Betriebsrestaurant von 40 Firmen mit Standard Free Flow-Anlage wird via berührungsloser Chipkarte von GiroWeb abgerechnet. Nicht zuletzt ist die berührungslose Chipkarte des Hessischen Justizentrums, die in dem öffentlichen Betriebsrestaurant des Wiesbadener Justiz- und Verwaltungszentrums im Einsatz ist, mit dem GiroWeb-System kompatibel.

Ganzheitlich abgerechnet

Im OpernTurm-Restaurant werden mit einem Netzwerk des GiroWeb Managers die Transaktionsdatenabrechnungen der einzelnen Verkaufsterminals und der Aufwertstationen des Gästeautomaten und der Automateinheiten garantiert. Das Herz ist ein zentrales Managementsystem, das es ermöglicht, unmittelbar auf alle Verkaufsdaten zuzugreifen. Außerdem erstellt es individuelle Reportings nach jedem gewünschten Kriterium des Anwenders. Darüber hinaus kann damit das Guthaben verloren gemeldeter Karten problemlos festgestellt werden. Weitere Vorteile dieser Zentralisierung sind die Ausstattung aller peripheren Geräte (auch Automaten) mit PCs und die künftige Abrufbarkeit aller Betriebsdaten in der Wiesbadener Zentrale der Consortium Gastronomie. In Berührung mit dem GiroWeb-System kommt der Gast an den vier Aufwerteinheiten der Restaurantkarten, am Gästekartenautomaten, an den Orderpoints der Angebots-Themeninseln sowie an den drei Warenautomaten, die auch damit ausgestattet sind. Beim Abrechnen der geordneten Speisen legt der Gast seine Restaurantkarte auf die Leseeinheit. Die vom Mitarbeiter per Touchscreen des Kassenterminals eingegebene Speisenwahl wird von der Karte abgebucht. Bei der Selbstabrechnung nimmt der Gast die Eingabe und Abbuchung seiner Wahl Speisen per Touchscreen und Karte selbst vor.

kir/cml

Auf einen Blick

OpernTurm Restaurant, Frankfurt/ Main:

Architekt: Prof. Christoph Mäckler
Architekten, Frankfurt/M.

Fertigstellung: Ende 2009

Mieter: (Investment)Banken, internationale Anwalts- und Wirtschaftssozialitäten u. a.

Lieferant Küchentechnik: Lacher Großküchen GmbH, Darmstadt

Küchenplaner: Profil Gastronomie Planung + Innovation GmbH, Kriftel

Restaurantfläche: 800 m², 410 Sitzplätze

Caterer:

Consortium Gastronomie GmbH, Wiesbaden

Soft- und Hardware: GiroWeb Mitte GmbH, Frankfurt/Main



Im Opernturm betreibt die Consortium Gastronomie ein öffentliches Lunchrestaurant (o. l.). Für den reibungslosen Ablauf des Bezahlsystems sorgten (o. r.): Gernot Mornhinweg, Kerstin Schlusche, Markus Müller und Thomas Glang (v. l.). Die Bezahlung erfolgt per berührungsloser, aufladbarer Karte und kann vom Service oder vom Gast vorgenommen werden. Ein zentrales Managementsystem koordiniert alles.